






# Vini Viti Vinci



## ヴィニ・ヴィティ・ヴィンチ









ニコラ・ヴォーティエが「ヴァン・ナチュールの聖地」のひとつ、トロワのワイン・ショップ&バー“Aux Crieurs de Vin”で15年勤務したあと、アヴァロン村で始めたマイクロ・ネゴシアン。ニコラは、シャンパーニュやシアトル近郊のワイナリー、及びフィリップ・パカレとドメヌ・サーブルでも栽培醸造経験を積んできた。ブドウは、北ブルゴーニュ各地に点在する、有機栽培またはリュット・レゾネの老農家から購入し、初ヴィンテージは2009年。セラーには台形の木製開放槽を所有し野生酵母のみで発酵。亜硫酸添加は瓶詰め時10mg/Lのみで、補糖も行わない。彼の高い志が生むピノ・ノワールは、AOCブルゴーニュですら時にヴォーヌ・ロマネのニュアンスさえ帯びる柔らかな香りを帯び、ピュアなエキスが満ちる。イランシーのピノ・ノワールは、大半が樹齢45年以上の古木。白ワインも多くは小樽発酵と、小樽熟成を経る。影響を受けた醸造家は、ピエール・オヴェルノワ、マルセル・ラピエールほか。まことに腕と勘が冴える、天性の醸造家である。

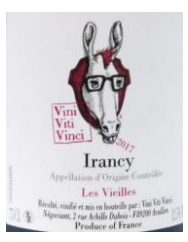
○Bourgogne Aligoté ブルゴーニュ・アリゴテ				
	<b>畑</b> 品種：アリゴテ100% 植樹：1999年 位置：南西向き 土壌：石灰質・粘土質	<b>醸造</b> 24時間ダブルバージュ後、2/3は密閉タンク、1/3は228Lの木樽で発酵 澱引き後、マロラクティック発酵 1/3は228Lの木樽、2/3はタンクで澱とともに10か月間熟成、バトナーージュは行なわない 澱引き後タンクにて3か月間熟成	<b>備考</b> フレッシュなアロマに富む。厚みがあり生き生きとした印象。余韻には微かに塩味を感じる。 若いうちから楽しんでほしい味わい。	
○Bourgogne Aligoté - Bréau ブルゴーニュ・アリゴテ プレオ				
	<b>畑</b> 品種：アリゴテ100% 植樹：1954年 位置：南西向き 土壌：白亜紀の石灰質・粘土質	<b>醸造</b> 24時間ダブルバージュ後、2/3は密閉タンク、1/3は木樽で醗酵 1/3は228Lの木樽、2/3はタンクで澱と共に9か月間熟成 澱引き後瓶詰めまでの2か月間タンクで熟成 澱引き後タンクで6か月間熟成	<b>備考</b> しばしば塩味とヨード香を感じさせる、海を強く感じさせる区画。サン・プリの地域内のリュウ・ディだが、サン・プリは名乗れない。	
○Bourgogne Aligoté Macération ブルゴーニュ・アリゴテ・マセラシオン				
	<b>畑</b> 品種：アリゴテ100% 植樹：1999年 位置：南西向き 土壌：石灰質・粘土質	<b>醸造</b> マセレーション後、タンクで発酵、熟成	<b>備考</b>	
●VdF - Pinot Gris ピノ・グリ				
	<b>畑</b> 品種：ピノ・グリ100%	<b>醸造</b> 木製樽、もしくはタンクで醗酵 半分を2週間マセレーション 木製樽で8か月間熟成	<b>備考</b> 色調は濃い口ゼ。ピノ・ブランと同じく、15日間マセラシオンとノーマル半々のブレンド。	
○VdF - Sauvignon Blanc ソーヴィニオン・ブラン				
	<b>畑</b> 品種：ソーヴィニオン・ブラン100% 位置：標高300m、南西向き 土壌：石灰質	<b>醸造</b> 24時間かけてダブルバージュ 1/3は228Lの木樽、2/3はタンクで澱とともに熟成、収穫翌年の夏にバトナーージュ	<b>備考</b> 生き生きとした、フレッシュなアロマに富む。丸みを帯びた柔らかい口当たり、繊細で生き生きとした味わい。	

	○VdF - Sauvignon Blanc Macération ソーヴィニオン・ブラン・マセラシオン			備考	
	畑	品種：ソーヴィニオン・ブラン100% 位置：標高300m、南西向き 土壌：石灰質	醸造		
	○Coteaux Bourguignons Blanc - A Gégé コトー・ブルギニオン ア・ジェジェ			備考	Gégéとはニコラ・ヴォーティエがワイナリーを始めた頃に助けてくれた人の愛称。その人へのオマージュとしてキュヴェ名に採用した。エチケツトはGégéさんが好きだったクールベの絵をモチーフに。
	畑	品種：シャルドネ	醸造		
	○Bourgogne Coulange la Vineuse - "Chanvan" Blanc ブルゴーニュ・克蘭ジュ・ラ・ヴィヌーズ "シャンヴァン" ブラン			備考	
	畑	品種：シャルドネ 位置：標高120m、南向き 土壌：粘土石灰質（地中はキンメリツシ階の石灰質）	醸造		
	○Bourgogne Côtes d'Auxerre - Bréau ブルゴーニュ・コート・ドセール プレオ			備考	ニコラの友人は、あいつは塩をブレオにドザージュしているのだ、というほど、はっきりとした塩味を感じる。
	畑	品種：シャルドネ 植樹：1984年 位置：標高300m、北西向き 土壌：石灰質・粘土質	醸造		
	○Bourgogne Blanc ブルゴーニュ・ブラン			備考	
	畑	品種：シャルドネ100%	醸造		
	○Bourgogne Cotes d'Auxerre ブルゴーニュ・コート・ドセール			備考	
	畑	品種：シャルドネ100% 植樹：1982年 位置：南西向き 土壌：表層に石灰・地中に粘土	醸造		
	○VdF - Melon ムロン			備考	
	畑	品種：ムロン・ド・ブルゴーニュ100%	醸造		

	<p align="center"><b>○VdF - Pinot Blanc</b> ピノ・ブラン</p>		<p>開放桶で全房マセレーションをするとアルコール度数が下がるので、ブレンドすることでアルコールポテンシャル16.5度だったものを15度で仕上げた。ダイレクトプレスの方だけではあまりに果実味がリッチすぎたが、マセレーションしたものとブレンドすることで立体感が生まれ、活き活きとし、タンニンの程よいグリップがある。</p>
	<p align="center"><b>● Beaujolais Rouge - Captain BOJOL</b> ボジョレ・ルージュ キャプテン・ボジョル</p>		<p>例年ブドウを買っている北部ブルゴーニュ全体の収穫減というのもあるが、ボジョレのブドウでのワイン仕込みは、ニコラにとってはちょっとした夢でもあった。</p>
	<p align="center"><b>● Bourgogne Rouge - Les Rouquins</b> ブルゴーニュ・ルージュ レ・ルカン</p>		<p>ピノ・ノワールらしい味わい。濃密で甘味な赤果実やキルシュの味わいがタンニンとともに広がる。</p>
	<p align="center"><b>● Coteaux Bourguignons - A Gégé</b> コトー・ブルギニョン ア・ジェジェ</p>		<p>Gégéとはニコラ・ヴォーティエがワイナリーを始めた頃に助けてくれた人の愛称。その人へのオマージュとしてキュヴェ名に採用した。エチケッとはGégéさんが好きだったクールベの絵をモチーフに。</p>
	<p align="center"><b>● Bourgogne Coulanges la Vineuse</b> ブルゴーニュ・克蘭ジュ・ラ・ヴィヌーズ</p>		<p>喉を潤す飲み易いワイン。タンニンは柔らかく少し甘みすら感じるチャーミングな果実味がある。短い熟成期間が口当たりのジューシーでふよやかな部分をより強調させている。ブドウ以外の果樹園も多く、牧歌的な風景の残るエリア。</p>
	<p align="center"><b>● Bourgogne Coulange la Vineuse - "Chanvan" Rouge</b> ブルゴーニュ・克蘭ジュ・ラ・ヴィヌーズ "シャンヴァン" ルージュ</p>		<p>斜度の高い斜面の中腹で表土も少ない。</p>
	<p>畑 品種：ピノ・ブラン100%</p>	<p>醸造 木製樽、もしくはタンクで醗酵 半分を1か月間マセレーション 木製樽で8か月間熟成</p>	<p>備考</p>
	<p>畑 品種：ガメ100% 土壌：砂質</p>	<p>醸造 ステンレスタンクで醗酵 セミ・マセラシオン・カルボニック 600Lの古樽で約9か月間熟成</p>	<p>備考</p>
	<p>畑 品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1989年 位置：標高250m、南西向き 土壌：石灰質・粘土質</p>	<p>醸造 15日間マセラシオン・カルボニック、 この間ピジャージュを行なう プレスし、フリーランとプレスジュースをアッサンブラージュ ブルゴーニュ樽で8か月間熟成</p>	<p>備考</p>
	<p>畑 品種：ガメ、ピノ・ノワール 植樹：1930年代 位置：標高150m、南西向き 土壌：石灰質・粘土質</p>	<p>醸造 除梗せず20～35日間低温でマセラシオン・カルボニック、この間毎日ピジャージュを行なう プレスし、フリーランとプレスジュースをアッサンブラージュ 古樽で8～20か月間熟成</p>	<p>備考</p>
	<p>畑 品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1969年 位置：南南東向き 土壌：石灰質・粘土質</p>	<p>醸造 14日間マセラシオン・カルボニック、 この間毎日ピジャージュを行なう プレスし、フリーランとプレスジュースをアッサンブラージュ マロラクティック発酵の後半ダブルパーチュシ、228L・500Lの木樽で 6か月間熟成後、澱引き</p>	<p>備考</p>
	<p>畑 品種：ピノ・ノワール100% 樹齢：2000年代植樹</p>	<p>醸造 タンクでマセレーション 木製樽で10か月間熟成</p>	<p>備考</p>

	<b>● Bourgogne Coulanges la Vineuse - Grole Tete</b> ブルゴーニュ・克蘭ジュ・ラ・ヴィヌーズ グロール・テット			備考	斜面の比較的下の方の区画で、このアペラシオン特有の涼しさとチェリーや赤果実のアロマをたっぷり表現するワイン。
	畑	品種：ピノ・ノワール100%	醸造 約15日間マセラシオン・カルボニック、この間毎日ピジャージュを行なうプレスし、フリーランとプレスジュースをアッサンブラージュ 約20日間マロラクティック発酵の後半ダブルバージュ 珪礫引きしたタンクで7か月間熟成 澱引きは1回		
	<b>● Bourgogne Coulanges la Vineuse Rouge - "Chaply"</b> ブルゴーニュ・克蘭ジュ・ラ・ヴィヌーズ・ルージュ "シャプリ"			備考	非常に小さな粒の出来るクローンを使っているようで、収量が非常に少ない。シャプリで昔よく使われていた、小さな樽1つが満たせる程度。ちなみに、ブルゴーニュ北部ではBの発音がPに代わってしまうことがあるらしく、キュヴェ名もその発音に倣ってつけた。
	畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：2011年 位置：標高~230m、南東 土壌：粘土石灰質（地中は泥炭岩質の石灰岩）	醸造 マセラシオン・カルボニックあり 瓶詰め前に1回澱引き		
	<b>● Bourgogne Coulanges la Vineuse - Côte de Groupé</b> ブルゴーニュ・克蘭ジュ・ラ・ヴィヌーズ コート・ド・グルエ			備考	斜面上部の区画で、斜度が高く水はけがよい。夏は乾燥する畑なので、骨格のあるワインが出来る。
	畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1973年 位置：標高200m、南向き 土壌：石灰質・粘土質	醸造 除梗せず20~35日間低温でマセラシオン・カルボニック、この間毎日ピジャージュを行なうプレスし、フリーランとプレスジュースをアッサンブラージュ 古樽で8~20か月間熟成		
	<b>● VdF rouge - Les 4 z'amis</b> レ・キャットル・ザミ			備考	2021年9月に澱引きし、2022年1月に瓶詰めした。
	畑	品種：セザール30%、ガメ30%、ガメ・タンチュリエ30%、シャスラ10%	醸造 3週間、全てのブドウを混醸してその後プレス フリーランジュースとプレス後のジュースを混ぜて600Lの木樽で12か月間熟成		
	<b>● Bourgogne Épineuil - Vals Noirs</b> ブルゴーニュ・エピヌイユ ヴァル・ノワール			備考	ヨヌヌ県のブドウ栽培地域の中でも最北部に位置するエリアで、シャンパーニュとの地域県境。
	畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1994年 位置：標高150m、南東向き 土壌：石灰質・粘土	醸造 20~35日間除梗せず低温でマセラシオン・カルボニック、この間毎日ピジャージュを行なうプレスし、フリーランとプレスジュースをアッサンブラージュ 古樽で8~20か月間熟成		
	<b>● Irancy</b> イランシー			備考	イランシーのエリア内の複数の区画のブレンド。
	畑	品種：ピノ・ノワール90%、セザール10% 植樹：1974年 土壌：石灰質・粘土質	醸造 12か月間木樽、18か月間タンクで熟成		

	<p align="center"><b>●Irancy - Haut Champreux</b> イランシー オー・シャンブルー</p>		<p>備考 ラ・クロワ・ビュテックス、パロットと同じ丘の西向き緩やかな斜面の畑。</p>
<p>畑 品種：ピノ・ノワール90%、セザール10% 位置：西向き、200m 土壌：石灰質・粘土質</p>	<p>醸造 全房醗酵 バリックで1年間熟成</p>		
	<p align="center"><b>●Irancy - La Croix Buteix</b> イランシー ラ・クロワ・ブテックス</p>		<p>備考 オー・シャンブルーと同じ丘の上側で、50mほど標高があがり、斜度が高い。1級区画のポテンシャルがあるととも名高い、パロットの区画の上に隣接する。表土が薄く、岩がちな土壌。上品で気品のあるテロワールを映し、テクスチャはきめ細かく滑らかで、柔らかくて果実味豊かなピノ・ノワールである。</p>
<p>畑 品種：ピノ・ノワール90%、セザール10% 植樹：1974年 位置：南西向き、250m 土壌：石灰質・粘土質</p>	<p>醸造 15～20日間マセラシオン・カルボニック、この間毎日ピジャージュを行なう プレスし、フリーランとプレスジュースをアッサンブラージュ マロラクティック発酵の後半ダブルパーージュし、228L・500L・800Lの木樽で12か月間熟成後、澱引き</p>		
	<p align="center"><b>●Irancy - Beaux Monts</b> イランシー レ・ボー・モン</p>		<p>備考 レ・ロンスの真下に位置する畑で、周りを森に囲まれた斜度の高い畑。</p>
<p>畑 品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1970年、1975年 位置：南向き、標高200m 土壌：石灰質・粘土質</p>	<p>醸造 20～35日間除梗せず低温で醗酵、この間毎日ピジャージュを行なう プレスし、フリーランとプレスジュースをアッサンブラージュ 古樽で8～20か月間熟成</p>		
	<p align="center"><b>●Irancy - Les Ronces</b> イランシー レ・ロンス</p>		<p>備考 Les Ronces (レ・ロンス) はイランシーの一區画で、スパイスや野性的なニュアンスのワインを造る。彼の持っている畑の中でも、特に日当たりがよい畑で、果実も良く熟す。黒い果実の香りで、やわらかな口当たりから始まるが、引き締まった味わいを持続する。</p>
<p>畑 品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1996年 位置：南向き、標高250m 土壌：石灰質・粘土質</p>	<p>醸造 17日間マセラシオン・カルボニック、この間毎日ピジャージュを行なう プレスし、フリーランとプレスジュースをアッサンブラージュ マロラクティック発酵の後半ダブルパーージュし、228L・500Lの木樽で12か月間熟成 澱引き後10か月間タンクで熟成</p>		
	<p align="center"><b>●Irancy - Les Mazelots rouge</b> イランシー レ・マズロ</p>		<p>備考 イランシーの中でも最も一級畑に近いと評価の高い区画で、格上げへの働きかけもされている。 レ・ロンスとは隣の畑で土壌的にも似ている。畑の向きがわずかに東向きなので、午後は日陰になるのが早く、畑の温度が早く下がるため、レ・ロンスと比べ、よりエレガント。</p>
<p>畑 品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1940年代、2000年代 位置：南、南東向き 土壌：石灰質・粘土質</p>	<p>醸造 全房醗酵 バリックで1年間熟成</p>		
	<p align="center"><b>●Irancy - Les Ronzelots</b> イランシー レ・ロンズロ</p>		<p>備考 同一の丘の斜面の最上部にあり、周囲を森に囲まれた、les RONcesとles maZELOTSの2つの畑のブレンド。</p>
<p>畑 品種：ピノ・ノワール100% 位置：南向き、標高250m</p>	<p>醸造 全房醗酵 バリックで1年間熟成</p>		

	<p style="text-align: center;"><b>●Irancy - Les Vieilles</b> イランシー レ・ヴィエイユ</p>		備考	<p>いくつかの畑の、樹齢80歳を超える区画のブドウをブレンド。畑の個性よりも、高樹齢のブドウからできる、深みのある味わいに重点を置く。</p>
畑	<p>品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1930年代</p>	醸造		